©MDACOM
Ristorante
sarri
Menu
JRE
Guida
Michelin
sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri

Menu degustazione 2017

“Lasciatemi fare”

Cinque portate scelte dalla cucina

Euro 45,00

Il menù viene realizzato esclusivamente per l’intero tavolo,tutti i piatti sono scelti dalla cucina in base al pescato e ai prodotti di giornata.
Le modifiche sul menù implicano una variazione del prezzo.
Le verdure provengono esclusivamente dall’orto biologico a noi riservato.

Aperitivo:
Prosecco di Valdobbiadene 6,00 euro
Franciacorta 8,00 euro
Champagne 12,00 euro

Ristorante Sarri
via Lungomare C. Colombo 108
Borgo Prino - Imperia, Italia 18100
+39 0183 754056
info@ristorantesarri.it

sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri

Menu

...per iniziare

Cappesante arrostite su crema di cavolfiori e verza in consistenza.
Roasted Scallops with cauliflowr cream and cobbage.
euro 22,00

Calamari ripieni di zucchine trombette su panissa scottata al cipollotto,
spinacino novello e delicata bagna cauda.
Roasted palamita with nizzarda salad.
euro 16,00

Baccalà islandese rosticciato su crema di patate e cipolle,
fiore di zucca ripieno di toma d'alpeggio.
Roasted cod fish with potatoes and onions cream,
stuffed pumpkin flower with toma cheese.
euro 22,00

Pesce spada marinato in pizzaiola fredda.
Spada fish with fresh tomatoes salad and mozzarella.
euro 20,00

Uovo bio in capuccino di zucca e parmigiano reggiano vacche rosse.
Bio Egg with pumpkin capuccino and parmesan cream.
euro 16,00

sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri

Primi

Paccheri artigianali con primizie di mare e ricci.
"Paccheri " pasta with sea food and sea urchins.
euro 26,00

Carnaroli con radicchio trevisano, totanacce e limoni di Imperia.
Carnaroli rice with chicory, calamars and candied lemon.
(minimo per due persone)
euro 24,00

Bottoni ripieni di pesto al burro di acciughe su crema di topinambour
e sgombro affumicato.
"Bottoni" stuffed pasta with pesto, anchovy butter, topinambour cream and smoked mackerel
euro 26,00

Tagliolini al basilico con crostacei di Oneglia.
"Tagliolini" pasta with basil and Oneglia shellfish.
euro 32,00

Cappellacci ripieni di coniglio alla ligure ripassati nel loro fondo
con aria di funghi e porcini secchi.
"Cappellacci" stuffed pasta with rabbit, ligurian flavours and dry mushroom foam.
euro 20,00

sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri

Secondi

Pescato al verde, scarola alla griglia e tapenade.
Fish fillet, grilled escarole and tapenade.
euro 26,00

Rana pescatrice in porchetta su crema di zucca, cipollotti arrostiti,
fegato grasso d'oca e salsa al passito.
Monkfish with pumpkin, roasted onions,
fois gras and passito sweet wine sauce.
euro 26,00

I crostacei di Oneglia in casseruola e profumi liguri.
Oneglia scampi and shrimps with ligurian flavours.
euro 45,00

Agnello frabosano cotto nella camomilla con carote e liquirizia.
Lamb cooked in chamomile with licorice carrots.
euro 26,00

Tutte le paste fresche ed il pane sono di nostra produzione,
realizzate con farine biologiche del Mulino Marino.
Alcuni ingredienti, conservazione o prezzi potrebbero variare a causa del mercato.
In mancanza del prodotto fresco gli alimenti contrassegnati
con (*) possono essere sostituiti da prodotti congelati o abbattuti di uguale qualità.
Alcuni piatti serviti in questo ristorante potrebbero contenere sostanze che provocano
allergie o intolleranze. Se avete intolleranze ad una o più sostanze, informateci
e vi indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.
E' disponibile il libro degli ingredienti.

sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri

Dessert

Sfera di cioccolato con sorbetto alla barbabietola,
Chantilly al limone e spugna alla yogurt.
euro 9,00

Il Tiramisu!
euro 9,00

Bavarese ricotta e limone su zuppetta di ciliege e maraschino
con sorbetto ai lamponi.
euro 9,00

Millefoglie di fragole e zabaione con sorbetto alla fragola.
euro 9,00

Sorbetti di nostra produzione.
euro 6,00

Vini a calice consigliati

Moscato d'Asti Collina Serragrilli 2015	€	5,00
Moscato rosa Franz Haas 2014	€	8,00
Porto Noval 1998	€	10,00
Pedro Ximenez Hidalgo	€	8,00
Passito di Pantelleria S.Murana 2009	€	8,00
Tokaji Aszu 5 puttonyos Disnòkò 2007	€	8,00
Marsala Sup. F. Intorcia 2004	€	6,00

sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri sarri